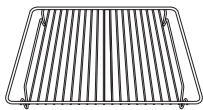
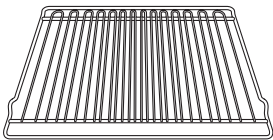
Panasonic®

# 取扱説明書

家庭用フラットイン電気オーブンレンジ

品番 NE-WB761P

## 目　次



| 取付設置説明書別添付 |
| --- |
| 保証書別添付 |

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
  **ご使用前に「安全上のご注意」（3～7ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

# まず、付属品の確認を！

| 付属品 | 使いかた | レンジ・煮こみ | 同時調理 | オーブン・グリル・オーブングリル・ファングリル |
|---|---|---|---|---|
| 黒角皿　1枚 | • 黒角皿はオーブン調理中の熱変形を防ぐため、平らにはしていません。<br>• 庫内へは刻印を手前にし、奥に当たるように入れてください。（庫内の熱循環を効率よくし、焼きムラを抑えるため）<br>（品番：A0601-1T80） | 使えません ✕ | 使えません ✕ | 使えます ○ |
| 白角皿　1枚 | 庫内に直接置いたり、棚あみにのせたりして使います。<br>（品番：A0749-1T60） | 使えません ✕ | 使えます ○ | 使えません ✕ |
| 足つきあみ　1枚 | 黒角皿や白角皿の上に置いて使います。<br>（品番：A0602-1T80） | 使えません ✕ | 使えます ○ | 使えます ○ |
| 棚あみ　1枚 | 庫内に入れる方向<br>（品番：A06025N90GS） | 使えません ✕ | 使えます ○ | 使えます ○ |
| ミトン　2枚 | 黒角皿・白角皿・足つきあみ・棚あみを取り出すときに使います。<br>白い布が角皿（黒・白）や棚あみ、足つきあみに当たるようにしてお使いください。<br>（品番：A060M-1M20） | | | |
| COOK BOOK　1冊 | おいしい食卓BOOK（別冊）も付属しています。<br>（品番　COOK BOOK：A0016-1T84N、おいしい食卓BOOK：A0617-1T80） | | | |

付属品や別売のガラスベーキングトレー（▶13ページ）は、販売店でお買い求めいただけます。
付属品についてはパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic

http://club.panasonic.jp/mall/sense/

**お知らせ**

**電源はドアを開閉すると入ります。**

表示部に「HELLO」と表示し、操作ボタンが点灯して操作することができます。（▶9ページ）

# 安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

| | |
|---|---|
|  | 「死亡や重傷を負うおそれが大きい内容」です。 |
|  | 「死亡または重傷を負うおそれがある内容」です。 |
|  | 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。 |

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。（次は図記号の例です。）

| | |
|---|---|
|  | してはいけない内容です。 |
|  | 実行しなければならない内容です。 |
|  | 気をつけていただく内容です。 |



## ⚠危険

**自分で絶対に修理・分解・改造をしない**

感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
販売店にご相談ください。

**吸気口・排気口（▶8ページ）・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない**

高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

異物が本体に入ったら
まず専用ブレーカーを切り、販売店にご相談ください。

## ⚠警告

### ご使用時の環境について

**熱に弱い物を近づけない**

カーテンなどの燃えやすい物や、スプレー缶などを近づけると、ヒーター使用時の熱で高温になるため、引火や火災、爆発のおそれがあります

**吸気口・排気口は（▶8ページ）ふさがない**

火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口がふさがれないようこまめにお手入れしてください。

**定格20A以上、交流200Vの専用ブレーカーにつながれた専用コンセントを単独で使う**

他の器具と併用した分岐コンセントを使うと異常発熱して発火することがあります

**水にかかるところや火気の近くで使用しない**

感電や漏電、火災の原因になります

**アースを確実に取りつける**

故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース工事は販売店または電気工事店にご相談ください。
（アース工事費は、本製品の価格には含まれていません）

次ページへつづく

# 安全上のご注意（つづき）

## ⚠警告

### 食品の加熱時は

**食品を加熱しすぎない**

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、発火や発煙のおそれがあります

●加熱するときは、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する。
●特に、少量の加熱時、油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱には気をつける。
注意事項はメニューによって異なります。COOK BOOKの142～145ページを参照してください。

### 飲み物などの加熱時、やけどを防ぐために（突沸に注意）

**飲み物などを加熱しすぎない**

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

●特に下記の飲み物などは加熱しすぎない。
●飲み物（牛乳、酒、コーヒー、お茶、ジュース、水など）
●油脂の多い食品、液体（バターや生クリーム、オリーブオイルなど）、粒入りのスープ（ラップをする）
➡ 加熱するときは設定時間は控えめにする。

**広口で背の低い容器に8分目まで入れる**

少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります

**加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる**

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

### 次の点もご注意ください

**操作部や排気口（▶8ページ）に煮汁や水をかけない**

漏電や感電のおそれがあります

■万一誤って水がかかったときは
販売店にご相談ください。

**子供だけで使わせたり、幼児に触らせたりしない**

やけど、感電、けがのおそれがあります

**ドアやドアと本体が接する部分および、その近傍が損傷したときは修理が完了するまで作動させない**

電波漏れなどのおそれがあります

修理は販売店にご依頼ください。

**ベビーフードや介護食は、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する**

やけどのおそれがあります

**哺乳ビンのあたためは、仕上がり温度を確認する**

子供がやけどをするおそれがあります

**本体のお手入れは、専用ブレーカーを切り、庫内が冷めてから行う**

やけど、感電、けがのおそれがあります

**長期間使用しないときは、専用ブレーカーを切る**

絶縁劣化などで火災の原因になります

## 警告

### 異常・故障時には

**直ちに使用を中止し、専用ブレーカーを切る**

発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例
●ブレーカーが落ちる。
●異常なにおいや音がする。
●ドアに著しいガタや変形がある。
●触ると電気を感じる。

すぐに、販売店へ点検・修理を依頼してください。

## 注意

### ドアは

**物をはさんだまま使わない**

電波漏れの原因になります

**調理中や調理後に水をかけない**

ガラスが割れて、けがの原因になります

**ドアに無理な力を加えない**

破損によるけがや電波漏れの原因になります

**開閉時は指のはさみ込みに注意する**

けがのおそれがあります

### ご使用前に確認する

**調理以外の目的には使わない**

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

**庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない**

発火や発煙の原因になります

庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

**レンジ(電波)を使う加熱では、庫内に食品などが入っていない状態で、動作させない**

火花が飛び、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります

●容器や付属品だけでも動作させない。

異常高温になると
安全機能が働き、自動的に動作を停止することがあります。

**庫内の包装材は取り出す**

焦げや変形、発火の原因になります

**鮮度保持剤(脱酸素剤)などを取り出す**

発火や発煙のおそれがあります

次ページへつづく

# ⚠ 注意

## 金属容器・付属の黒角皿は

### レンジ（電波）を使う加熱では、金属容器などは使わない

火花が飛び、発火・発煙・ドアガラスの割れのおそれがあります

付属の角皿（黒・白）、棚あみ、足つきあみや金あみ、金ぐし、金属製の焦げ目付け皿は、使えません。
ただし、同時調理のときは白角皿、棚あみ、足つきあみは使えます。※
※棚あみ、足つきあみの上では金属容器は直接のせて使えません。

### 付属の黒角皿は、オーブン（発酵）、グリル、オーブングリル、ファングリル以外では使わない

火花が飛び、庫内底面が赤熱により、高温になるため、やけどのおそれがあります

## 調理中、調理後は

### ヒーターを使う調理中、調理後は、高温部（本体・ドア・庫内）に触れない

やけどのおそれがあります

特に、本体や付属の角皿（黒・白）・棚あみ、足つきあみは高温になります。

### 付属の黒角皿に、湯を張る調理では、次の場合に角皿の扱いに注意する

やけどのおそれがあります

- 黒角皿に湯を張るとき
- 黒角皿を庫内に入れるとき
- 調理後、黒角皿を取り出すとき（熱い湯が残っています）

### 次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける

やけどのおそれがあります

- ドアを開けるとき
- 食品を取り出すとき
- ラップやふたを外すとき
- ヒーター加熱後、付属の角皿（黒・白）や棚あみ、足つきあみを急冷するとき

### 庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない

破損してけがをするおそれがあります

万一、破損したら
そのまま使用せず、必ず販売店へご相談ください。

### 万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない

酸素が入り、勢いよく燃えます

- 次の処置をして、鎮火を待ってください。
  ①「一時停止/取消」ボタンを押す。
  ②専用ブレーカーを切る。
  ③燃えやすいものを、本体から遠ざける。

万一、鎮火しないときは
水や消火器で消火し、必ず販売店へご相談ください。

### 破れたり、水でぬれたりしたミトンは使わない

やけどのおそれがあります

### レンジで加熱中は、庫内を時々確認する

食品などの加熱しすぎによる、発火や発煙のおそれがあります

- 特に、プラスチックなどの燃えやすいものを使う場合には、庫内を時々確認してください。

## ⚠ 注意

### レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために

**ゆで卵(殻つき・殻なし)は加熱しない**

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

**ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる**

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

**卵は必ず割りほぐす**

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

**ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す**

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

●密閉状態にならないようにする。
●レンジ用のふたをするときは、すき間をあける。

### お弁当をあたためるときは

**ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す**

火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

### お願い

■**テレビ・ラジオ・無線機器(無線LANなど)・アンテナ線などを近づけないでください。**
4m以上離してください。画像や音声の乱れ、通信エラーの原因になります。

**レンジ使用調理**

■**缶詰やレトルト袋の食品は、容器に移してください。アルミ包装は加熱できません。**

**ヒーター使用調理**

■**付属のミトンを使い、両手で出し入れしてください。**
角皿(黒・白)、棚あみ、足つきあみを取り出すときは、高温のため、ミトンの白い部分が当たるようにして持ち、落とさないよう出し入れしてください。

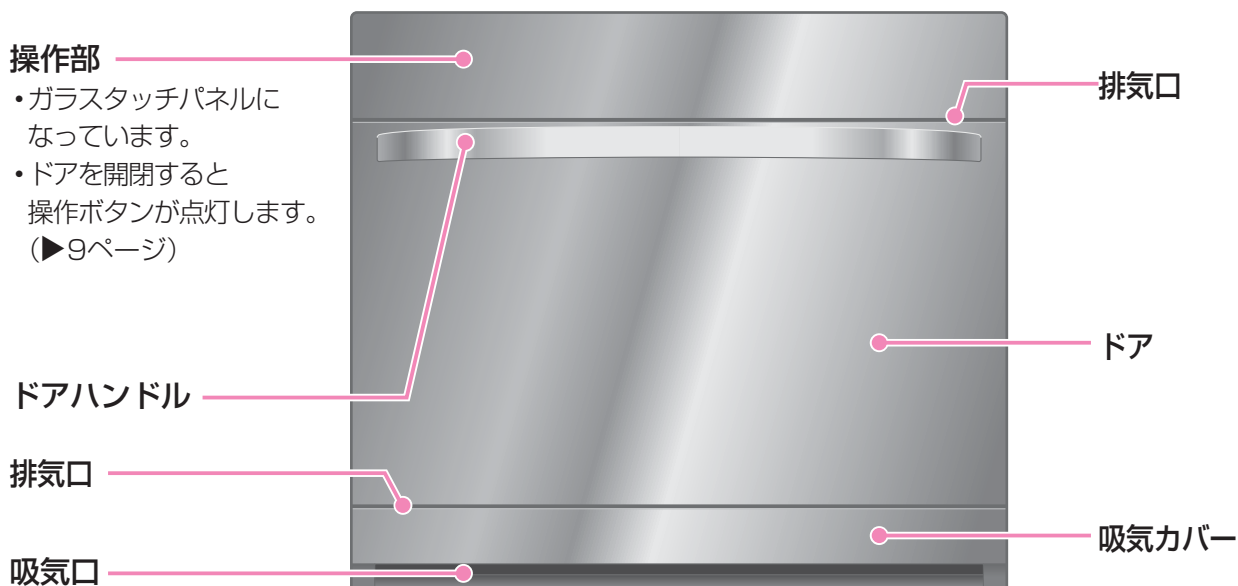
**さびの原因になります**

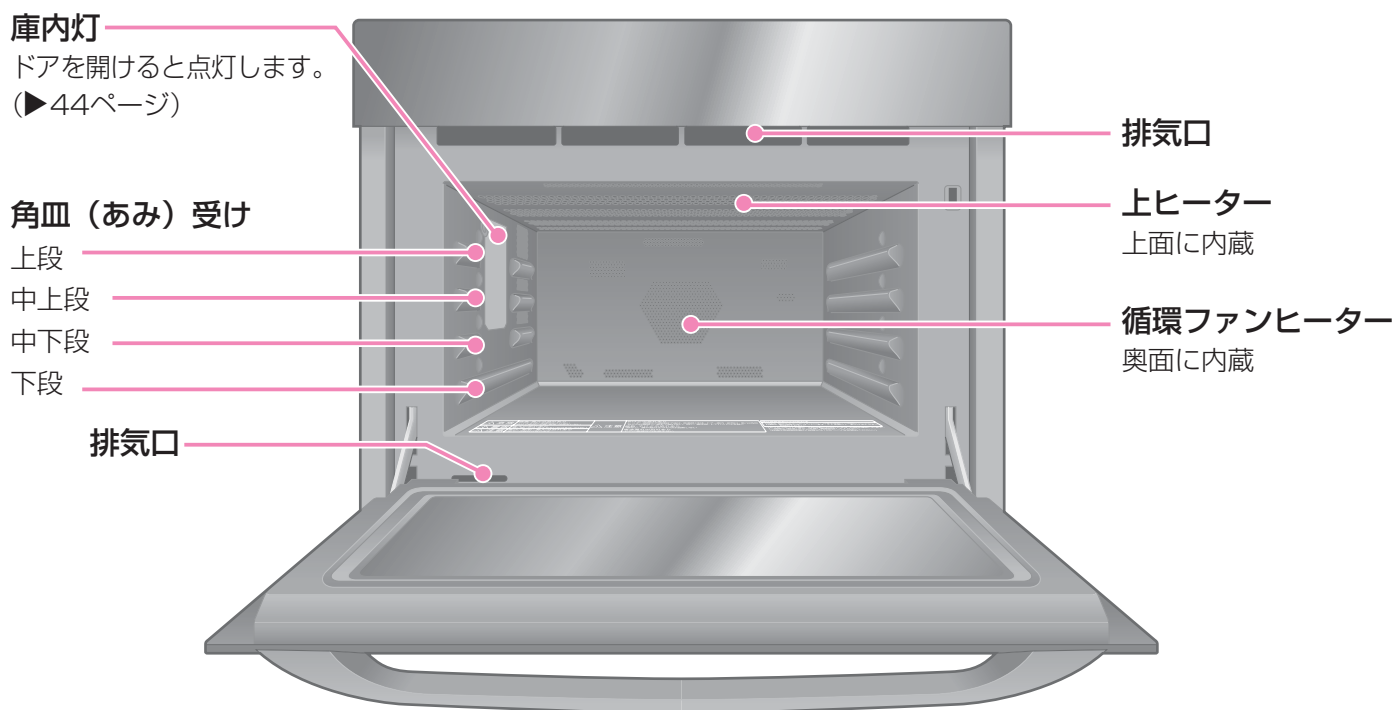
■**庫内に付着した油や食品を放置しないでください。**
庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

# 各部の名前

## 本体

表面はハーフミラー仕上げになっています。

### 前面

### 庫内

奥面はヒーター調理中に汚れを焼き切るSC（セルフクリーニング）加工になっています。

※イラストは実物と若干異なります。
また、製品には注意ラベルがはられています。

## ■ガラスタッチパネルについて

操作部はガラスタッチパネルになっています。
指でボタンに触れると動作します。
必ず指の腹で押してください。
ミトン・ゴム手袋・指サック・傷テープをしたまま操作したり、
操作部に汚れや手あかがついたままの状態、つめや金属・樹脂などでは、操作できません。
使用後はお手入れしてください。(▶48ページ)



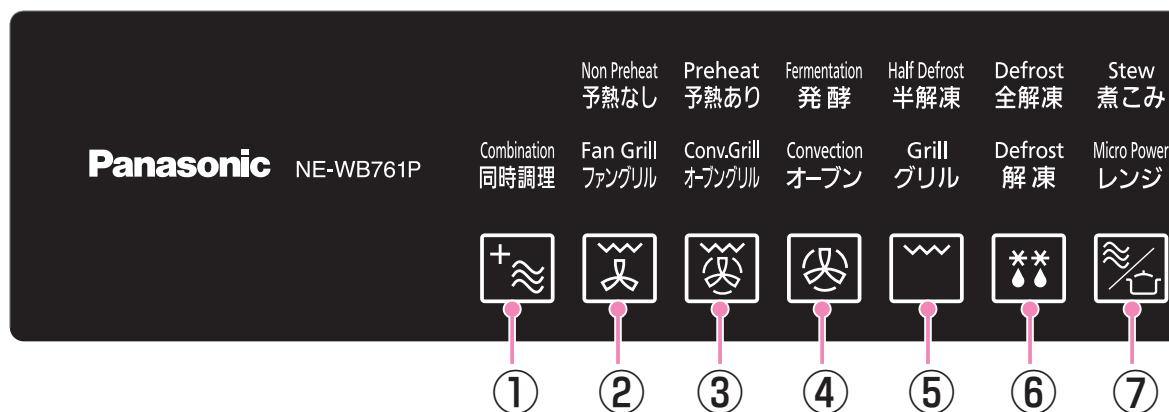
## ■自動電源オフ機能について

電源はドアを開閉すると入ります。
表示部に「HELLO」と表示し、操作ボタンが点灯して操作することができます。
何も操作しなければ約2分後に自動で電源が切れます。

※電源が切れる時間は、調理したメニューや時間などによって異なります。
　これは電気部品を保護するために部品が冷めるまでファンが回るためです。(約2〜15分)

## ■排気風について

- 調理中、調理後に冷却ファンを回し、排気口(▶8ページ)より、庫内の蒸気や熱を排出しています。
  また、庫内の電気部品を冷やすため、庫内が低温でもファンが回ることがあります。
  ファンが回る時間は、調理したメニュー、時間などによって異なります。(最大約15分)
- 調理中、調理後に製品の前に立ったり、庫内を確認するときには風が当たりますのでご注意ください。
  ※特にヒーター調理中には熱風が排気されます。

## 操作部

※ボタンが消えているときはドアを開閉すると点灯します。
※説明のために全項目が点灯した状態にしています。

### ①同時調理ボタン
レンジとヒーター（グリル、オーブン、オーブングリル、ファングリル）を
組み合わせて調理するときに使います。(▶38～43ページ)

### ②ファングリルボタン
ファングリルと庫内冷却の操作に使います。(▶34～37、44ページ)

### ③オーブングリルボタン
オーブングリルと出し忘れ防止ブザーの設定のときに使います。(▶30～33、45ページ)

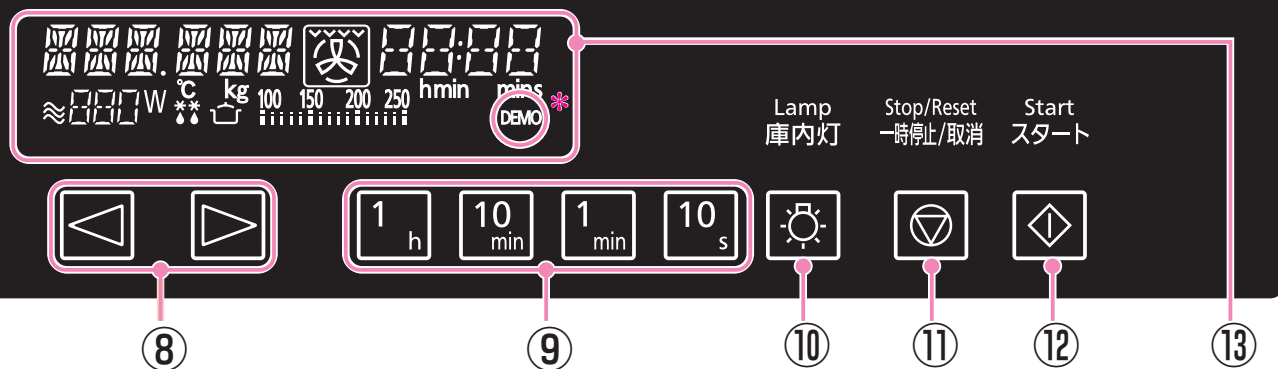
### ④オーブン／発酵ボタン
オーブンや発酵の操作に使います。(▶26～29ページ)

### ⑤グリルボタン
グリルの操作に使います。
ボタンを押すことで火力の調節ができます。(▶24～25ページ)

### ⑥解凍ボタン
解凍の操作に使います
ボタンを押すことで、「全解凍」と「半解凍」の切り替えができます。
時間の設定は不要です。(▶22～23ページ)

### ⑦レンジ／煮こみボタン
レンジや煮こみの操作に使います。
ボタンを押すことで、800～100W・煮こみHI（強）・煮こみLO（弱）の切り替えができます。
(▶18～21ページ)

＊「DEMO」表示は店頭用のモードです。この表示のときは調理できません。
を2秒押し続けたあと、再び を3度押してください。ピッと1回鳴って「DEMO」表示が消え、解除されます。

※イラストは実物と若干異なります。

### ⑧温度・重量設定ボタン

- オーブン・オーブングリル・ファングリル調理の温度設定に使います。
- 解凍の重量設定に使います。

### ⑨時間設定ボタン

調理時間の設定に使います。

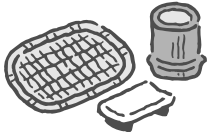
1 h　1時間ボタン　　10 min　10分ボタン　　1 min　1分ボタン　　10 s　10秒ボタン

### ⑩庫内灯ボタン

調理中の庫内灯を消灯・点灯することができます。（▶44ページ）

### ⑪一時停止／取消ボタン

- 操作途中でボタンを押し間違えたときなどに使います。
  操作途中は1度押しで全設定の取り消しになります。
- 調理中には、1度押すと一時停止に、2度押すと全設定の取り消しになります。
  一時停止中に調理を再開したいときには を押します。

### ⑫スタートボタン

調理をスタートさせるときに使います。
※ドアを開けると調理は中断されます。再度押してください。

### ⑬表示部

調理時間・温度などが表示されます。

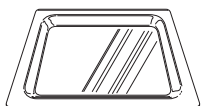
# 使える容器・使えない容器

| | 容器の種類 | レンジ | グリル・オーブン・オーブングリル・ファングリル |
|---|---|---|---|
| ガラス | 耐熱性がある | ○ 使えます<br>高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。 | ○ 使えます<br>高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。 |
| | 耐熱性がない | × 使えません<br>カットガラス、強化ガラスも使えません。 | × 使えません |
| プラスチック | 耐熱性がある<br>耐熱温度140℃以上<br>「電子レンジ使用可能」表示があるもの | ○ 使えます<br>•ただし、ふたは熱に弱いものがあるため耐熱温度をご確認ください。<br>•密封したふたや袋は使えません。<br>•油脂、糖分の多い食品は高温になるため使えません。 | × 使えません<br>ただし、オーブン・グリル用指定のものは使えます。 |
| | 耐熱性がない<br>耐熱温度140℃未満 | × 使えません<br>電波で変質するもの<br>（ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂）も使えません。 | × 使えません |
| 陶磁器・漆器 | 陶器・磁器 | ○ 使えます<br>•ただし色絵や、ひび・金銀模様のある器は傷んだり、火花が飛んだりすることがあるので使えません。<br>•付属の白角皿は使えません。 | ○ 使えます<br>ただし、内側に色絵のあるものは、はげることがあるので使わないでください。 |
| | 漆器 | × 使えません<br>塗りがはげたり、ひび割れたりするおそれがあります。 | × 使えません |

| | 容器の種類 | レンジ | グリル・オーブン・オーブングリル・ファングリル |
|---|---|---|---|
| 金属 | アルミ・ホーロー<br>などの金属容器 | ✕ 使えません<br>•金属や金ぐしなども火花が飛ぶので使えません。<br>•金属製の焦げ目付け皿は使えません。<br>•付属の角皿（黒・白）、足つきあみ、棚あみは使えません。<br>（安全上のご注意▶6ページ） | ○ 使えます<br>ただし、取っ手が樹脂のものは使えません。 |
| その他 | 木・竹製品・<br>紙製品 | ✕ 使えません<br>針金を使っているものは燃えやすくなります。 | ✕ 使えません<br>ただし、耐熱加工を施した紙製品（オーブンシートなど）はパッケージの耐熱温度に従って使えます。 |
| | ラップ<br>耐熱温度140℃以上 | ○ 使えます<br>ただし、油分の多い料理は高温になるため使えません。 | ✕ 使えません<br>高温になり溶けるおそれがあります。 |
| | アルミホイル | ✕ 使えません<br>金属容器と同じく、火花が飛ぶので使えません<br>（安全上のご注意▶6ページ） | ○ 使えます<br>付属の黒角皿に敷いたり、ホイル焼きに使います。 |

**「煮こみ」では**
レンジとオーブンの両方に使えるもの（耐熱ガラス容器、陶磁器など）を使ってください。

**「同時調理」では**
レンジとオーブンの両方に使えるもの（耐熱ガラス容器、陶磁器など）を使ってください。
ただし、
- アルミ・ステンレスなど金属製（フッ素加工も使えます）のケーキ型やパイ皿は使えます。
- 留め金など金具のついた型、アルミケース、紙型、複数使用するマドレーヌ型・カップケーキ型などは使えません。
- 金属製のケーキ型などを使うときは棚あみや足つきあみの上に直接のせて使わないでください。

**別売品：**ガラスベーキングトレー

すべての調理に使えます。お買い求め先までお申し付けください。
品番：NE-WG1P
希望小売価格：12,600円（税込）
2010年2月現在

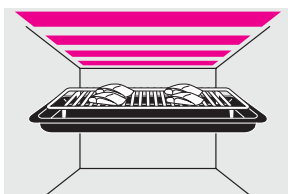
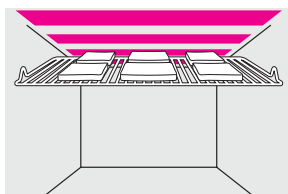
# 加熱のしくみ

**■このオーブンレンジには4種類のヒーター加熱パターンがあります。**

上ヒーターとコンベクションヒーターの組み合わせで4種類のヒーター加熱パターンから選ぶことができます。
それぞれの特長をおぼえて、上手に使い分けましょう。
また、角皿（あみ）受けも、上、中上、中下、下段と4段あります。
おそうざいを焼くとき、厚みのあるものは棚位置を下の方にして、厚みのないものは上の方にして使います。
パン、お菓子を焼くときは焼きムラ等、仕上がりに影響するため、COOK BOOKを参照してください。

**■同時調理は4種類のヒーター加熱にレンジ（電波）を組み合わせることができます。**

かたまり肉や骨つき肉などヒーター加熱だけでは食品の中まで火が通りにくいメニューもレンジ（電波）を使うことでより短時間に仕上げることができます。

## グリル

例：黒角皿に足つきあみ

例：棚あみ

### 加熱のしくみ

**グリル1**

上ヒーターの全面を使い強火で加熱します。
魚を焼くときなどに使います。

**グリル2**

上ヒーターの外側と内側を使い弱火で加熱します。
厚みのあるものを焼くときなど、グリル1では焦げ過ぎてしまう食品を焼くときに使います。

**グリル3**

上ヒーター中央のみを使い強火で加熱します。
少量の魚などを焼くときに食品を中央に寄せて置いて使います。

**メニュー例：**

魚介類の焼きものなど

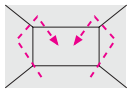
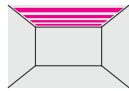
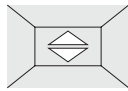
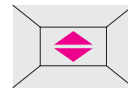
**■加熱時間は**

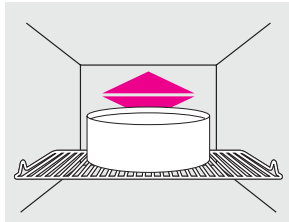
食品の分量が増えても、電子レンジ調理ほど影響は大きくありません。
様子を見ながら加熱してください。

**■食品を入れる棚位置は**

上の方に入れると、より早く上面を焼くことができます。ただし、厚みのあるものなどは先に焦げてしまい、中まで火が通りにくい場合がありますので、そのときは棚位置を下げてお使いください。

**■調理中は**

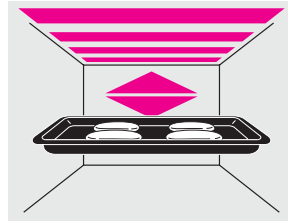
肉・魚の種類や脂肪ののり具合、塩加減で焦げかたが変わるため、様子を見ながら焼いてください。
※脂が少ない魚の場合、焦げ色がつきにくくなります。

レンジ（電波）
上ヒーター
循環ファン
コンベクションヒーター

## オーブン・発酵

例：棚あみ

**加熱のしくみ**

コンベクションヒーターの熱をファンで循環させ食品全体を包み込んで加熱します。
パンやお菓子を焼くのに向いています。

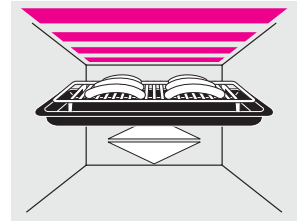
**メニュー例：**
スポンジケーキ・シフォンケーキ・山形食パンなど

## オーブングリル

例：黒角皿

**加熱のしくみ**

コンベクションヒーターに、上ヒーターのパワーをプラス。
Wヒーターの高火力で食品表面に焦げ色をつけながら食品全体を包みこんで加熱します。
おそうざいに向いています。

**メニュー例：**
ハンバーグ・ホイル焼き・ピザなど

## ファングリル

例：黒角皿に足つきあみ

**加熱のしくみ**

上ヒーターの熱をファンで循環させて加熱します。
グリル並みの焦げ目をつけながら、全体にも熱を回して焼き上げます。
温度設定をすることで、グリルよりきめ細やかな焼き色調節ができます。

**メニュー例：**
ソーセージのあたためなど

### ■加熱時間は

食品の分量が増えても、レンジ調理ほど影響は大きくありません。様子を見ながら加熱してください。
※オーブンの特性で、メニューにより加熱時間が長くなるものがありますので、その場合は様子を見ながら調節してください。

### ■食品を入れる棚位置は

おそうざいを焼くとき、厚みのあるものは下の方を、厚みのないものは上の方を使います。
厚みのない食品でも焦げすぎるときは棚位置を下げて使います。
パンやお菓子を焼くときは焼きムラ等仕上がりに影響するためCOOK BOOKを参照してください。

### ■調理中は

庫内の温度が下がってしまうので、ドアの開閉は控えめにしましょう。

### ■加熱後は

焦げすぎを防ぐため、すぐに取り出しましょう。

### ■焼けムラが気になるときは

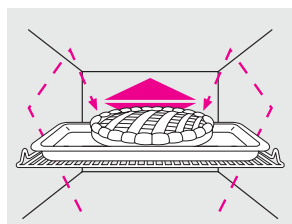
加熱途中で、食品の前後を入れ替えましょう。



次ページへつづく

# 加熱のしくみ（つづき）

## 同時調理

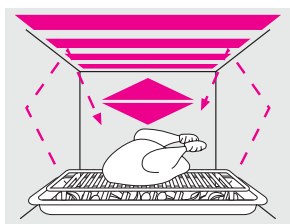
### オーブン＋レンジ

  

例：棚あみに白角皿

#### 加熱のしくみ

オーブンにレンジをプラスして加熱します。電波を使うことで焼き時間を短縮しておいしく焼き上げます。
バターを多く含み、大きな型を使用するパイ類などに向いています。

**メニュー例：**
アップルパイ・キャロットケーキなど

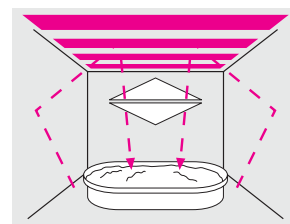
### オーブングリル＋レンジ

  

例：白角皿と足つきあみ

#### 加熱のしくみ

オーブングリルにレンジをプラスして加熱します。
かたまり肉や骨付き肉など、中まで火が通りにくいメニューも電波を使うことでスピーディーに調理できます。ボリュームのある肉料理などに向いています。

**メニュー例：**
ローストチキンなど

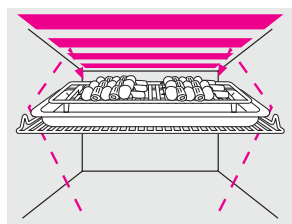
### ファングリル＋レンジ

  

例：庫内中央

#### 加熱のしくみ

ファングリルにレンジをプラスして加熱します。
電波を使うことで野菜などは事前にゆでる必要がなく肉や魚介と一緒に焼き上げることができます。

**メニュー例：**
じゃがいもグラタン・ラザーニアなど

### グリル＋レンジ

  

例：棚あみに白角皿と
足つきあみ

#### 加熱のしくみ

グリルにレンジをプラスして加熱します。電波を使うことで鶏肉など火の通りにくいグリルメニューを素早くこんがり焼き上げます。

**メニュー例：**
焼きとりなど

### ■加熱時間は

食品の分量によって調理時間が変わります。
調理時間を減らす場合は、電子レンジ調理の要領で減らし、その後ヒーターのみ追加して食品の表面を焼きます。
調理時間を増やす場合は、電子レンジ調理の要領で増やし、食品が焦げてきたら温度を下げます。
（グリルの場合はグリル1、2を切り換えるか、庫内に入れる位置をかえて焼き色を調節します）

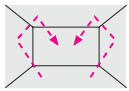
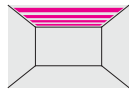
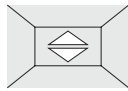
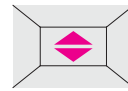
### ■食品を入れる棚位置は

オーブン・オーブングリル・ファングリルのときと同じように使います。（▶15ページ）ただし同時調理ではレンジ（電波）をプラスして加熱しているため、厚みのある食品や、器に入れて焼くメニューなどは、庫内底面に置いて焼くこともできます。

### ■調理中は

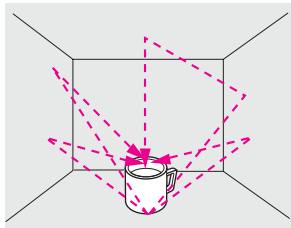
庫内の温度が下がってしまうので、ドアの開閉は控えめにしましょう。
肉・魚の種類や脂肪ののり具合、塩加減で焦げかたが変わるため、様子を見ながら焼いてください。
※脂が少ない魚の場合、焦げ色がつきにくくなります。

### ■焼けムラが気になるときは

加熱途中で、食品の前後を入れ替えましょう。

レンジ（電波）　上ヒーター　循環ファン　コンベクションヒーター



## レンジ

「800～100W」を選ぶ

### 加熱のしくみ

電波が食品にあたることにより、
食品の水分子が激しくぶつかり
合って摩擦熱を起こします。
その結果、食品の表面と内部が
ほぼ同時に加熱されます。

### ■電波の性質

食品や水分には
吸収。

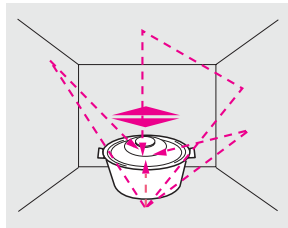
陶器やガラスは
透過。

金属には反射。

### ■加熱時間は

食品の分量を2倍にした場合は、
加熱時間を2倍弱に
合わせましょう。

## 煮こみ

「HI」か「LO」を選ぶ

### 加熱のしくみ

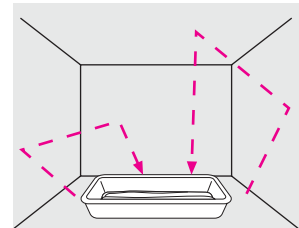
レンジ強出力で食品を加熱し、
沸とうさせます。
次に自動的に弱出力に切り替え、
さらに熱風循環ヒーターを
加えてまろやかに仕上げます。

HI　：通常の煮こみ料理に
LO　：煮こみ料理の追加加熱に

### ■加熱時間は

設定する時間は、加熱スタート
から終了までの時間です。
レンジの強出力の時間は全体の
約2割（20%）です。
ただし、1時間以上設定した
場合は、一律8分間です。

## 解凍

「全解凍」か「半解凍」を選ぶ

### 加熱のしくみ

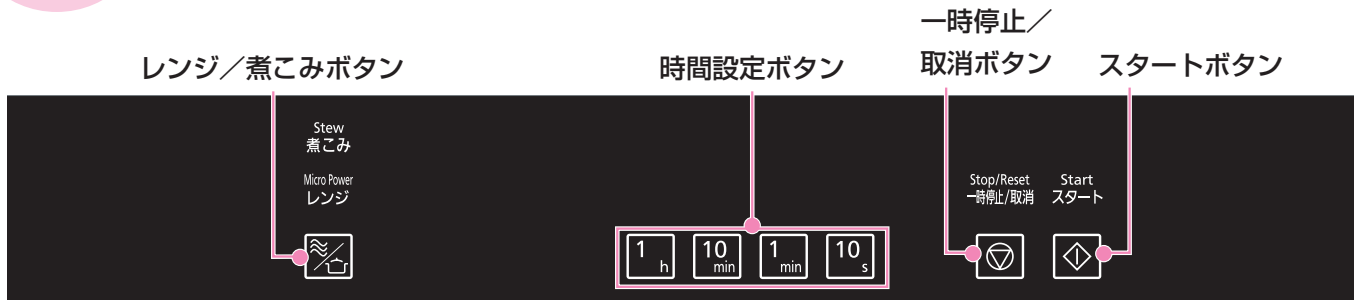
解凍に適した電波出力で
加熱します。

**全解凍**
ほぐしやすい固さに解凍し、
すぐに加熱調理する場合に適して
います。
- 形状・開始温度によっては
  部分的に煮えることがあります。

**半解凍**
少し固めで、包丁でサクサクと
切れる固さに仕上げます。
- さしみ、肉の細切り、いかに
  切り目を入れる場合などに
  適しています。

### ■加熱時間は

設定した重量で自動的に
計算されます。

# レンジ

※必要なボタンが順次点灯します。

（1時間・10分・1分・10秒）

付属品　なし

レンジ加熱

## 800〜100W

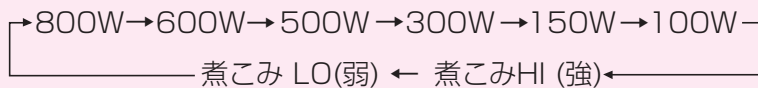
例）「600W」1分で加熱するとき

**1** 食品を入れる

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

**2** を押して、出力を合わせる

（600Wのときは2度押す）
押すごとに出力が切り換わります。

→800W→600W→500W→300W→150W→100W→
煮こみ LO(弱) ← 煮こみHI (強)←

**3** 1 h 10 min 1 min 10 s を押して
時間を合わせる

（1分のときは 1 min を1度押す）

- 最大設定時間
  800〜300W：30分
  150〜100W：5時間
- 時間を合わせると出力の変更はできません。
  変更したいときは一時停止／取消ボタンを押して、最初から操作し直してください。

**4** を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、最大約15分間ファンが回ります。

# 連動調理(出力を組み合わせる)

五目豆やかれいの煮つけなどに使います。

例)「600W　10分」➡「100W　1時間」のとき

600W 2度押す ➡ 

を1度押す

❶の操作では、800～100Wの設定が可能です。

100W 6度押す ➡ 

を1度押し、を押す

❷の操作では、300～100Wの設定が可能です。

・600Wの加熱が終わると自動的に100Wに切り換わり、100Wの残り時間を表示します。

・庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。(▶44ページ)

## レンジ出力の使い分け

| 出力 | 適する料理 |
|---|---|
| 800W | 食品のあたためや野菜をゆでるときなど |
| 600W、500W | 調理全般、市販の冷凍食品のあたためにに |
| 300W | 魚類の調理、卵料理など |
| 150W | 炊飯などの追加加熱に |
| 100W | 解凍を手動でするときに |

■加熱時間を追加したいときは　▶21ページ

お願い

**●レンジボタンで調理するときは付属の角皿（黒・白）、棚あみ、足つきあみを使用しないでください**

●レンジボタンを長時間使用した後やオーブン調理後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、耐熱性容器をお使いください。）

## ⚠警告

食品・飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります

飲み物は、加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります

●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

# 煮こみ

レンジで食品を沸とうさせ、さらにコンベクションヒーターを加えてまろやかに仕上げます。
途中で混ぜる手間がありません。HIは煮こみに、LOは追加加熱に使います。

※必要なボタンが順次点灯します。　（1時間・10分・1分・10秒）

**付属品　なし**　　レンジ＋ヒーター加熱

例）「煮こみHI」で1時間調理するとき

## 1 食品を入れる

- 深めの耐熱容器を使います。（▶21ページ）
- ドアを閉めるとボタンが点灯します。

## 2 ［レンジ/煮こみ］を押して、煮こみHI、またはLOを選ぶ

HI　min　s

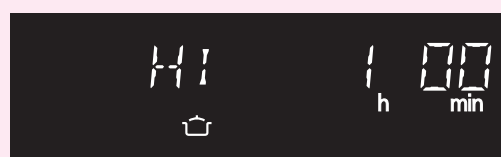
（煮こみHIのときは7度押す）
押すごとに切り換わります。

→800W→600W→500W→300W→150W→100W→煮こみHI（強）→煮こみ LO(弱)→（800Wへ戻る）

## 3 ［1 h］［10 min］［1 min］［10 s］を押して時間を合わせる

HI　1 h　00 min

（1時間のときは［1 h］を1度押す）

- 最大設定時間：3時間
- 時間を合わせるとHI・LOの変更はできません。
  変更したいときは一時停止／取消ボタンを押して、最初から操作し直してください。

## 4 ［スタート］を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

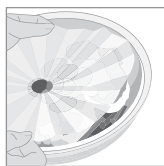
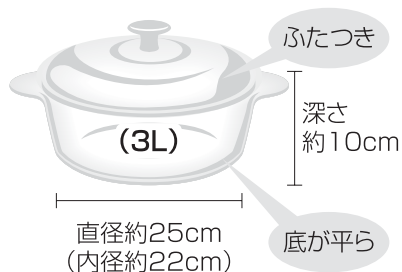
- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、最大約15分間ファンが回ります。

## 加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中(6分間)に、追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
時間設定ボタンが消えたときは、煮こみLO(弱)で、❸からの操作をしてください。

### お願い

使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
(発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、
耐熱性の容器をお使いください。)

## 煮こみに使う容器、落としぶたについて

- レンジとオーブンの両方に使えるもの(耐熱ガラス容器、陶磁器など)を使ってください。
  ふきこぼれないように深めで側面がまっすぐな容器を使いましょう。

- 材料がかぶるくらいの煮汁で煮こみましょう。
  材料が煮汁から出ていると、焦げつくことがあります。
  煮汁が少ないときは必ず落としぶたをしましょう。

- 穴をあけたクッキングシート(または硫酸紙やグラシン紙)を使います。
  金属製の落としぶたは避けてください。

# 解凍

肉や魚の解凍に使います。時間設定が不要なボタンです。重量を合わせて使います。

解凍ボタン　温度・重量設定ボタン　一時停止／取消ボタン　スタートボタン

Half Defrost 半解凍　Defrost 全解凍
Defrost 解凍
Stop/Reset 一時停止/取消　Start スタート

※必要なボタンが順次点灯します。

付属品　なし

レンジ加熱

**全解凍・半解凍を使い分けましょう。**

| 全解凍 | 半解凍 |
|---|---|
| **ほぐしやすい固さに解凍し、すぐに加熱調理する場合に適しています。**<br>• 形状・開始温度によっては部分的に煮えることがあります。 | **少し固めで、包丁でサクサクと切れる固さに仕上げます。**<br>• さしみ、肉の細切り、いかに切り目を入れる場合などに適しています。 |

※解凍する前に重量を量っておきましょう。

**例）全解凍500gのとき**

## 1 ラップをはずした食品を入れる

ドアを閉めるとボタンが点灯します。
家庭用冷凍庫から出したものをすぐに解凍してください。

発泡スチロールの
トレーのまま入れる

## 2 [解凍ボタン]を押して、全解凍か半解凍かを選ぶ

押すごとに設定が切り換わります。
1度押す：「全解凍」と「半解凍」が点滅
2度押す：「全解凍」が点灯
3度押す：「半解凍」が点灯

## 3 ◁ ▷を押して 重量を合わせる

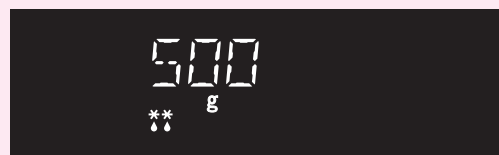
（500gは▷を21度押す）

• ◁ ▷を押し続けて合わせることもできます。

•合わせることができる重量
全解凍：100g～2kg
半解凍：100g～1kg

| 10g単位 | 50g単位 | 100g単位 |
|---|---|---|

100g　500g　1kg　2kg

•全解凍は300gから、半解凍は200gから表示が始まります。
•スタートボタンが点灯します。
•重量を合わせると、「全解凍」「半解凍」は変更できません。
変更したいときは一時停止／取消ボタンを押して、最初から操作し直してください。

## 4 ◇を押す

•庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
•庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

•庫内灯が消灯。
•時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
•取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
•電気部品保護のため、ファンが回るときがあります。（最大約15分間）

### まだ解凍できていないときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中(6分間)に、追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
10分まで設定可能です。
時間設定ボタンが消えたときは、「レンジ 100W」で様子を見ながら解凍してください。

### 上手に解凍するには

• **温度のあがった食品は、「レンジ100W」で解凍してください。解凍ボタンでは上手に解凍できません。**
（例）・冷凍庫から出して長い間放置した食品
・冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品
• 解凍ボタンでは分量が100g未満の食品は上手に解凍できません。
「レンジ100W」で様子を見ながら解凍してください。（▶18ページ）
• 食品はなるべく平らに並べてください。
冷凍するときは新鮮なものを1回分ずつに分け薄く（約3cm以内に厚みをそろえる）平たく整えてください。
• 食品の乾燥や変色・煮えを防ぐために身の細い部分は、アルミホイルを巻いてください。

### お願い

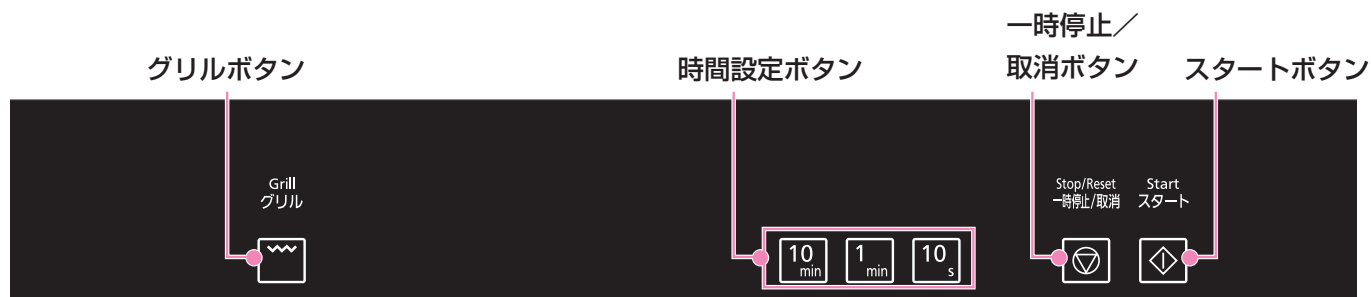
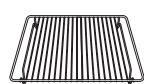
解凍ボタンで加熱するときは、付属の角皿（黒・白）、棚あみ、足つきあみを使用しないでください。

### お知らせ

発泡スチロールのトレーがないときは耐熱性の平皿に食品をのせてください。

使いかた

# グリル

上ヒーターで食品を加熱します。焼き魚ややきとりなどに使います。

※必要なボタンが順次点灯します。

ヒーター加熱

※加熱のコツ・棚位置は、
加熱のしくみ（▶14ページ）または、
各メニューのレシピをご覧ください。

**グリルボタンを使い分けましょう。**

| グリル 1 | グリル 2 | グリル 3 |
|---|---|---|
| ・上ヒーターの全面を使い強火で加熱します。<br>・魚を焼くときなどに使います。 | ・上ヒーターの外側と内側を使い弱火で加熱します。<br>・厚みのあるものを焼くときなど、グリル1では焦げ過ぎてしまう食品を焼くときに使います。 | ・上ヒーター中央のみを使い強火で加熱します。<br>・少量の魚などを焼くときに食品を中央に寄せて置いて使います。<br>足つきあみの場合 |

例）「グリル 3」で20分調理するとき

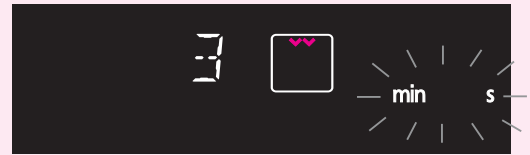
## 1 食品を入れる

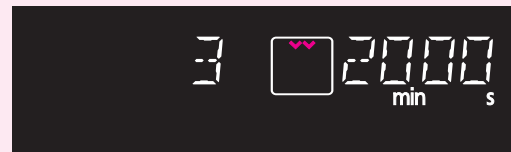
ドアを閉めるとボタンが点灯します。

## 2 [グリル]を押して、グリル1か2か3を選ぶ

（グリル3は3度押す）

押すごとにグリル 1 → 2 → 3と切り換わります。

## 3 [10 min] [1 min] [10 s] を押して時間を合わせる

（20分のときは  を2度押す）

最大設定時間：30分

## 4 [スタート]を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 途中、グリルボタンでグリル1、2、3の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

**できあがり**

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、最大約15分間ファンが回ります。

### 加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中(6分間)に、追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
時間設定ボタンが消えたときは、最初から操作し直してください。

### お願い

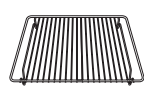
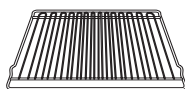
使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
(発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、
耐熱性の容器をお使いください。)

# オーブン／発酵

パンやお菓子などを焼くときに使います。コンベクションヒーターの熱をファンで循環させ食品全体を包み込んで加熱します。

※必要なボタンが順次点灯します。

（1時間・10分・1分・10秒）

## 付属品

※加熱のコツ・棚位置は、加熱のしくみ（▶15ページ）または、各メニューのレシピをご覧ください。

## オーブン 予熱あり　ヒーター加熱

**予熱をするとき、黒角皿や足つきあみ、食品を入れないでください。**

**例）予熱あり、190℃で20分調理するとき**

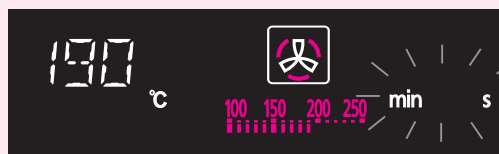
### 1 ドアを開閉してボタンを表示させる

棚あみを使うときはこの段階で入れます。（あみの方向▶2ページ）

### 2 ［オーブン］を押す

### 3 ［◁］［▷］を押して温度を合わせる

（190℃のときは［▷］を5度押す）

- ［◁］［▷］を押し続けて合わせることもできます。
- 「予熱あり」が点灯します。
- 100～250℃まで設定できます。
- 170℃から表示が始まり、5℃きざみに設定できます。
- 30～45℃は発酵の温度です。（▶29ページ）
- ここで時間を合わせると予熱なし設定になります。

## 4 を押す

- 庫内が100℃以上になると、温度バーが点滅して現在温度を表示します。
  （100℃未満の場合は表示されません）
  5℃きざみで設定したときは、設定した温度の5℃前の表示になります。
  （195℃に設定した場合、温度バーは190℃）
- 予熱中に◁ ▷で設定温度の変更ができます。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

- 予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。
- 設定温度が点滅します。

## 5 食品を入れる

- 「予熱あり」が消灯します。
- 黒角皿は刻印を手前にし、奥に当たるように入れます。

## 6 を押して時間を合わせる

（20分のときは  を2度押す）

最大設定時間：2時間

## 7 を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 時間設定ボタン、スタートボタンが消灯します。
- 途中、◁ ▷で設定温度の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

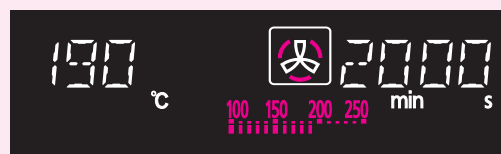
**できあがり**

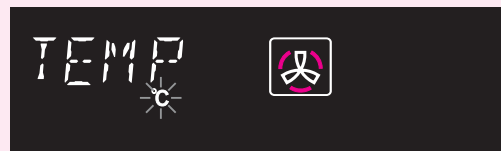
- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、ファンが回るときがあります。（最大約15分間）

**お知らせ**

予熱時間の目安
170℃：約2分30秒、200℃：約3分、250℃：約4分



次ページへつづく

例）予熱なし、200℃で20分調理するとき

## 1 食品を入れる

- ドアを閉めるとボタンが点灯します。
- 黒角皿は刻印を手前にし、奥に当たるように入れます。

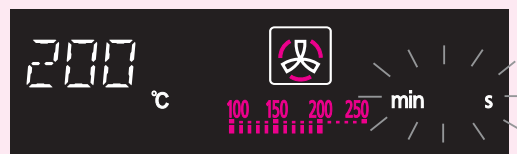
## 2 [ファン] を押す

## 3 [◁] [▷] を押して温度を合わせる

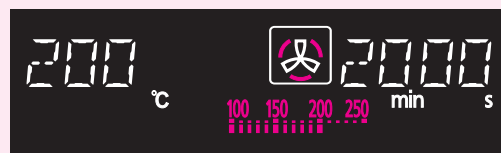
（200℃のときは [▷] を7度押す）

- 「予熱あり」が点灯します。
- 100～250℃まで設定できます。
- [◁] [▷] を押し続けて合わせることもできます。
- 170℃から表示が始まり、5℃きざみに設定できます。
- 30～45℃は発酵の温度です。（▶29ページ）

## 4 [1 h] [10 min] [1 min] [10 s] を押して時間を合わせる

200 ℃ 2000 min s

（20分のときは [10 min] を2度押す）

- ③ の操作後、時間を合わせると予熱なし設定になります。
- 「予熱あり」が消灯し「予熱なし」が点灯します。
- 最大設定時間：2時間

## 5 [スタート] を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 「予熱なし」が消灯します。
- 途中、[◁] [▷] で設定温度の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、ファンが回るときがあります。（最大約15分間）

**お願い**

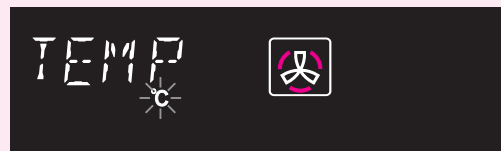
使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、
耐熱性の容器をお使いください。）

## 発酵

例）40℃で1時間発酵するとき

### 1 食品を入れる

• ドアを閉めるとボタンが点灯します。
• 黒角皿は刻印を手前にし、奥に当たるように入れます。

### 2 を押す

### 3 ◁ ▷ を押して 温度を合わせる

（40℃のときは◁を17度押す）

• 30・35・40・45℃が発酵の温度です。
• ◁ ▷ を押し続けて合わせることもできます。
• 発酵は途中で温度変更できません。
•「発酵」が点灯します。

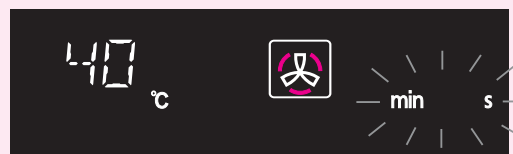
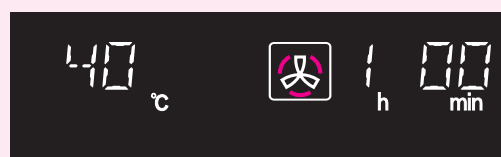
40 ℃ min s

### 4

### 時間を合わせる

（1時間のときは 1 h を1度押す）

最大設定時間：2時間

### 5

• 残り時間を表示します。
• 発酵温度を保持するために庫内灯は消しています。
庫内灯ボタンでランプを点灯することができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

**できあがり**

• 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
• 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）

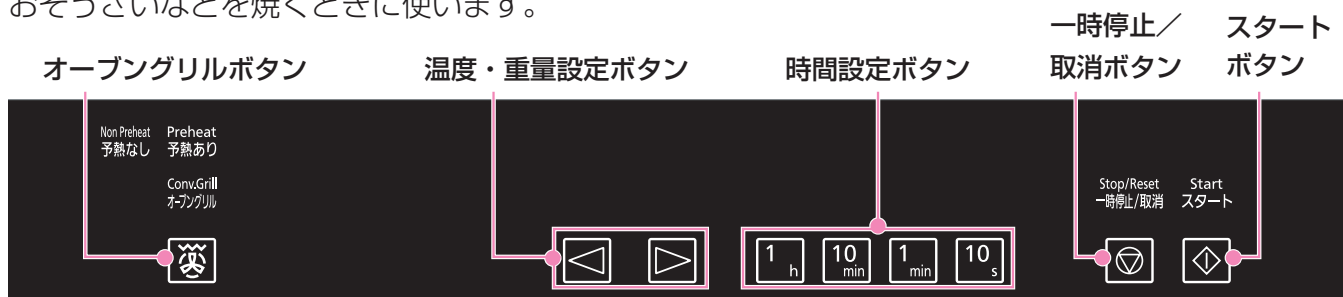
### 加熱時間を追加したいときは（オーブン予熱あり、なし・発酵）

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中(6分間)に、追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
時間設定ボタンが消えたときは、オーブン予熱なしの設定(または発酵)で、最初から操作し直してください。

### 途中で温度を変更したいときは（オーブン予熱あり、なし）

加熱中に ◁ ▷ を押して調節してください。

# オーブングリル

コンベクションヒーターに、上ヒーターのパワーをプラス。Wヒーターの高火力で加熱します。
おそうざいなどを焼くときに使います。

オーブングリルボタン　温度・重量設定ボタン　時間設定ボタン　一時停止／取消ボタン　スタートボタン

※必要なボタンが順次点灯します。

（1時間・10分・1分・10秒）

※加熱のコツ・棚位置は、
加熱のしくみ（▶15ページ）または、
各メニューのレシピをご覧ください。

## オーブングリル　予熱あり　ヒーター加熱

**予熱をするとき、黒角皿や足つきあみ、食品を入れないでください。**

例）予熱あり、200℃で15分調理するとき

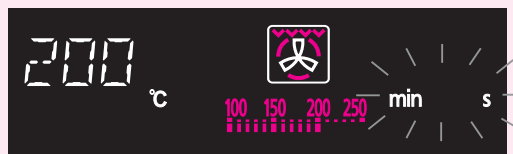
### 1 ドアを開閉してボタンを表示させる

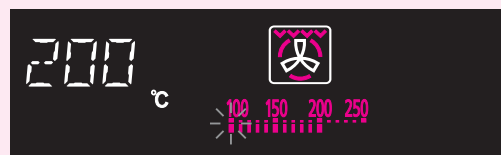
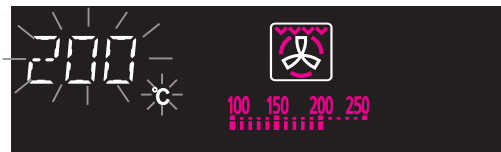
棚あみを使うときはこの段階で入れます。（あみの方向▶2ページ）

### 2 を押す

### 3 ◁ ▷ を押して温度を合わせる

（200℃のときは▷を7度押す）

- ◁ ▷ を押し続けて合わせることもできます。
- 100～250℃まで設定できます。
- 「予熱あり」が点灯します。
- 170℃から表示が始まり、5℃きざみに設定できます。
- ここで時間を合わせると予熱なし設定になります。

## 4 ◇を押す

- 温度バーが100℃から点滅して現在の庫内の温度をお知らせします。
  5℃きざみで設定したときは、設定した温度の5℃前の表示になります。
  （195℃に設定した場合、温度バーは190℃）
- 時間設定ボタン、スタートボタンが消灯します。
- 予熱中に◁ ▷で設定温度の変更ができます。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

- 予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。
- 設定温度が点滅します。

## 5 食品を入れる

- 「予熱あり」が消灯します。
- 黒角皿は刻印を手前にし、奥に当たるように入れます。

## 6 

## を押して時間を合わせる

（15分のときは 10 min を1度、1 min を5度押す）

最大設定時間：2時間

## 7 ◇を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 途中、◁ ▷で設定温度の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

**できあがり**

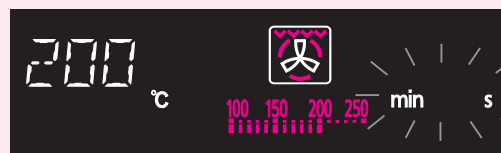
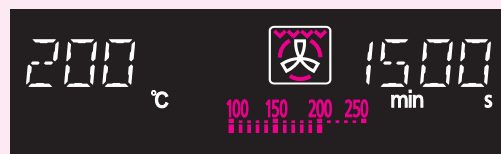
- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、ファンが回るときがあります。（最大約15分間）

**お知らせ**

予熱時間の目安
170℃：約2分30秒、200℃：約3分、250℃：約4分



次ページへつづく

# オーブングリル 予熱なし ヒーター加熱

例）予熱なし、200℃で15分調理するとき

## 1 食品を入れる

- ドアを閉めるとボタンが点灯します。
- 黒角皿は刻印を手前にし、奥に当たるように入れます。

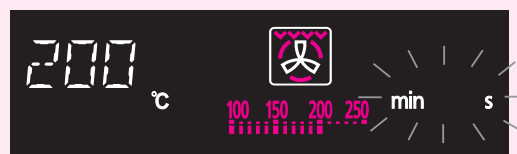
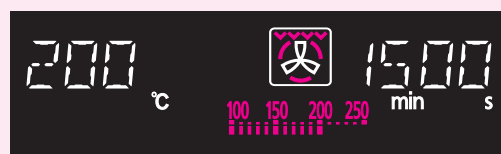
## 2 を押す

## 3 ◁ ▷ を押して 温度を合わせる

（200℃のときは ▷ を7度押す）

- 「予熱あり」が点灯します。
- 100～250℃まで設定できます。
- ◁ ▷ を押し続けて合わせることもできます。
- 170℃から表示が始まり、5℃きざみに設定できます。
- 30～45℃は発酵の温度です。（▶29ページ）

## 4 1 h 10 min 1 min 10 s を押して 時間を合わせる

（15分のときは 10 min を1度、 1 min を5度押す）

-  ③ の操作後、時間を合わせると予熱なし設定になります。
- 「予熱あり」が消灯し「予熱なし」が点灯します。
- 最大設定時間：2時間

## 5 を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 「予熱なし」が消灯します。
- 途中、 ◁ ▷ で設定温度の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

**できあがり**

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、ファンが回るときがあります。（最大約15分間）

## 加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中(6分間)に、追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
時間設定ボタンが消えたときは、オーブングリル予熱なしの設定で、最初から操作し直してください。

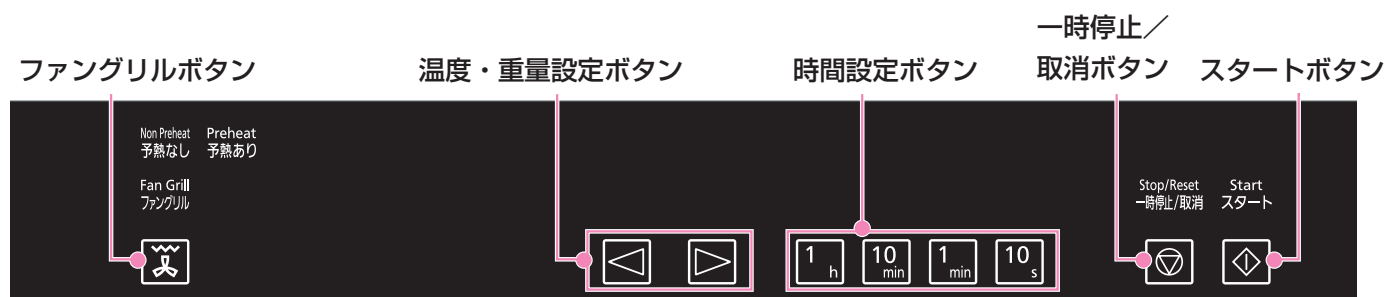
## 途中で温度を変更したいときは

加熱中に◁ ▷を押して調節してください。

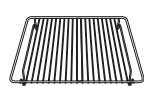
**お願い**

使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
(発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、
耐熱性の容器をお使いください。)

# ファングリル

上ヒーターの熱をファンで循環させて加熱します。グリルメニューの表面をよりパリッと仕上げたいときに。電波をプラスし、同時調理として使うことで、よりメニューの幅が広がります。

※必要なボタンが順次点灯します。

（1時間・10分・1分・10秒）

## 付属品

黒角皿　足つきあみ　棚あみ

※加熱のコツ・棚位置は、加熱のしくみ（▶15ページ）または、各メニューのレシピをご覧ください。

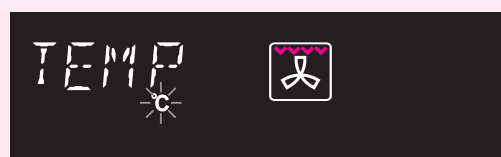
## ファングリル　予熱あり　ヒーター加熱

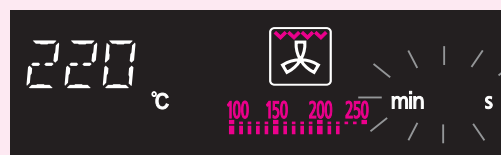
**予熱をするとき、黒角皿や足つきあみ、食品を入れないでください。**

**例）予熱あり、220℃で15分調理するとき**

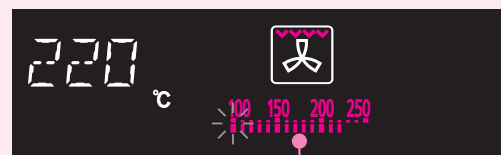
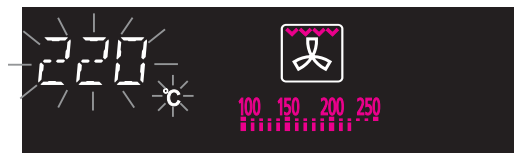
### 1 ドアを開閉してボタンを表示させる

棚あみを使うときはこの段階で入れます。（あみの方向▶2ページ）

### 2 [ファングリル]を押す

### 3 [◁][▷]を押して温度を合わせる

（220℃のときは[▷]を11度押す）

- 「予熱あり」が点灯します。
- 100～250℃まで設定できます。
- [◁][▷]を押し続けて合わせることもできます。
- 170℃から表示が始まり、5℃きざみに設定できます。
- 30～45℃は発酵の温度です。（▶29ページ）
- ここで時間を合わせると予熱なし設定になります。

## 4 を押す

- 庫内が100℃以上になると、温度バーが点滅して現在温度を表示します。
（100℃未満の場合は表示されません）
- 予熱中に ◁ ▷ で設定温度の変更ができます。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

- 予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。
- 設定温度が点滅します。

## 5 食品を入れる

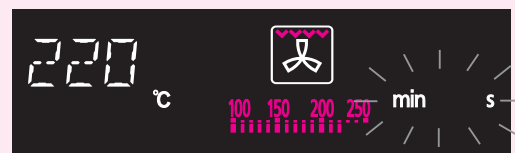
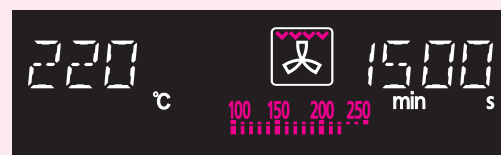
- 「予熱あり」が消灯します。
- 黒角皿は刻印を手前にし、奥に当たるように入れます。

## 6

## を押して時間を合わせる

（15分のときは 10 min を1度、 1 min を5度押す）

最大設定時間：2時間

## を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 時間設定ボタン、スタートボタンが消灯します。
- 途中、 ◁ ▷ で設定温度の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。(▶44ページ)

ピッピッ…と5回鳴ったら

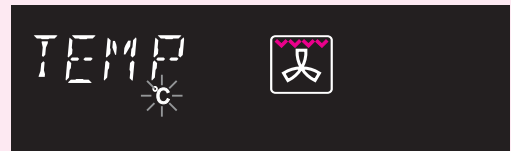
**できあがり**

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。(約6分後、自動的に消灯)
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)
- 電気部品保護のため、最大約15分間ファンが回ります。

**お知らせ**

予熱時間の目安
170℃：約2分30秒、200℃：約3分、250℃：約4分

例）予熱なし、220℃で15分調理するとき

## 1 食品を入れる

- ドアを閉めるとボタンが点灯します。
- 黒角皿は刻印を手前にし、奥に当たるように入れます。

## 2 を押す

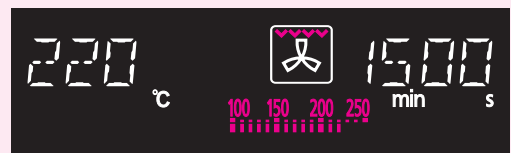
## 3 ◁ ▷を押して温度を合わせる

（200℃のときは▷を7度押す）

- 「予熱あり」が点灯します。
- 100～250℃まで設定できます。
- 
- 170℃から表示が始まり、5℃きざみに設定できます。
- 30～45℃は発酵の温度です。（▶29ページ）

## 4 1h 10min 1min 10s を押して時間を合わせる

（15分のときは 10min を1度、1min を5度押す）

- ③の操作後、時間を合わせると予熱なし設定になります。
- 「予熱あり」が消灯し「予熱なし」が点灯します。
- 最大設定時間：2時間

## 5 を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 「予熱なし」が消灯します。
- 途中、で設定温度の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

**できあがり**

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、最大約15分間ファンが回ります。

### 加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中(6分間)に、追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
時間設定ボタンが消えたときは、ファングリル予熱なしの設定で、最初から操作し直してください。

### 途中で温度を変更したいときは

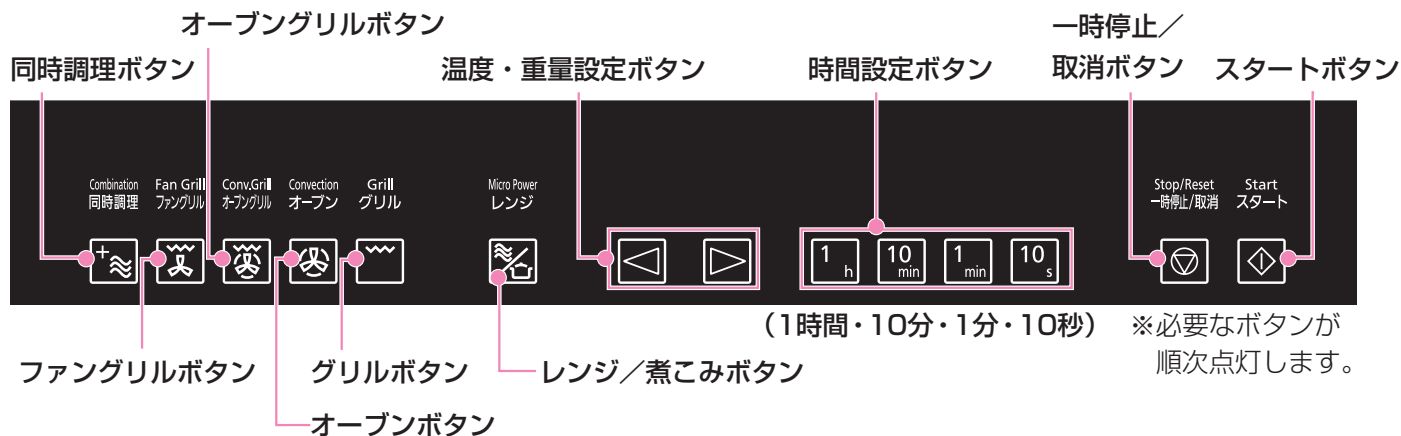
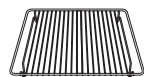
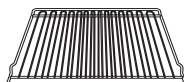
加熱中に◁ ▷を押して調節してください。

**お願い**

使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、
耐熱性の容器をお使いください。）

# 同時調理

ヒーターと電波を同時に使うことで、スピーディーにおいしく加熱する方法です。
ヒーター加熱で焦げ目をつけ、電波で中まで加熱します。

## 付属品

※加熱のコツ・棚位置は、加熱のしくみ（▶16ページ）または、各メニューのレシピをご覧ください。

## 基本操作

詳しくは▶39～43ページ

**1** 食品を入れ［同時調理］を押す

**2** どのヒーターで加熱するのかを選ぶ

「ファングリル」、「オーブングリル」、「オーブン」、「グリル」、のいずれかのボタンを押します。

**3** ［レンジ］を押して出力を選ぶ

押すごとに出力が切り換わります。(▶39ページ)
(800Wは使えません)

**4** ［1 h］［10 min］［1 min］［10 s］を押して時間を合わせて［スタート］を押す

## グリル + レンジ

レンジ+ヒーター加熱

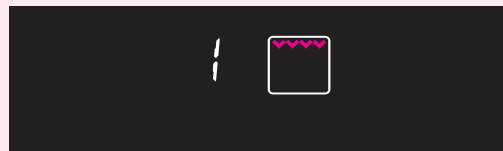
例）グリル1、レンジ出力300Wで15分調理するとき

**1** 食品を入れ［+≋］を押す

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

**2** ［グリル］を押して、グリル1か2か3を選ぶ

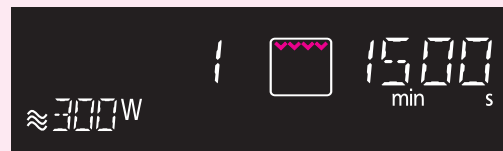
（グリル1は1度押す）

押すごとにグリル1→2→3と切り換わります。（▶25ページ）

**3** ［≋/⌂］を押して、出力を合わせる

（300Wのときは1度押す）

•押すごとに出力が切り換わります。

•800Wは使えません。

**4** ［10 min］［1 min］［10 s］を押して時間を合わせる

（15分のときは［10 min］を1度、［1 min］を5度押す）

最大設定時間：30分

**5** ［◇］を押す

•庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。

•途中、グリルボタンでグリル1、2、3の変更ができます。

•庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

•庫内灯が消灯。

•時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）

•取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）

•電気部品保護のため、最大約15分間ファンが回ります。



次ページへつづく

# オーブン + レンジ

レンジ+ヒーター加熱

例）オーブン190℃、レンジ出力300Wで15分調理するとき

**1** 食品を入れ [+≈] を押す

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

**2** [ファン] を押す

**3** [◁] [▷] を押して温度を合わせる

（190℃のときは [▷] を5度押す）

- [◁] [▷] を押し続けて合わせることもできます。
- 100～250℃まで設定できます。（▶28ページ）

**4** [≈] を押して、出力を合わせる

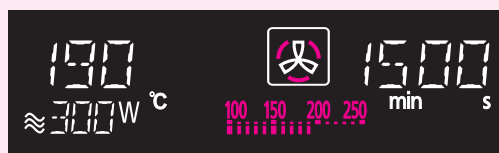
（300Wのときは1度押す）

- 押すごとに出力が切り換わります。（▶39ページ）
- 800Wは使えません。

**5** [10 min] [1 min] [10 s] を押して時間を合わせる

（15分のときは [10 min] を1度、 [1 min] を5度押す）

最大設定時間
600W～500W：30分
300W～100W：2時間

**6** [スタート] を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 途中、 [◁] [▷] で設定温度の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

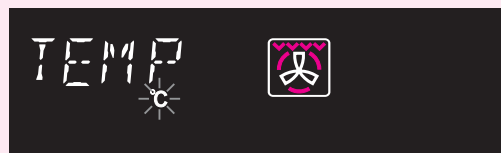
できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、最大約15分間ファンが回ります。

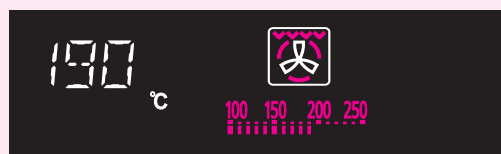
例）オーブングリル190℃、レンジ出力300Wで15分調理するとき

## 1 食品を入れ [＋≋] を押す

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

## 2 [オーブングリル] を押す

## 3 [◁] [▷] を押して 温度を合わせる

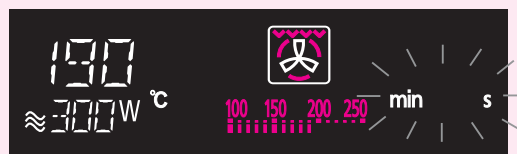
（190℃のときは [▷] を5度押す）

- 100～250℃まで設定できます。（▶32ページ）
- [◁] [▷] を押し続けて合わせることもできます。

## 4 [≋] を押して、出力を合わせる

（300Wのときは1度押す）

- 押すごとに出力が切り換わります。（▶39ページ）
- 800Wは使えません。

## 5 [10 min] [1 min] [10 s] を押して 時間を合わせる

（15分のときは [10 min] を1度、[1 min] を5度押す）

最大設定時間
600W～500W：30分
300W～100W：2時間

## 6 [◇] を押す

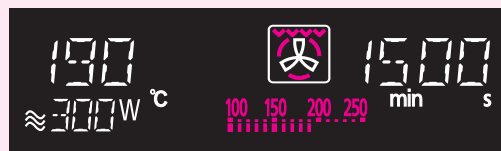
- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 途中、[◁] [▷] で設定温度の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

**できあがり**

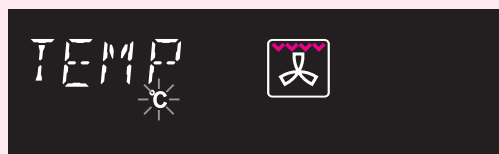
- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、最大約15分間ファンが回ります。

# ファングリル ＋ レンジ

レンジ＋ヒーター加熱

例）ファングリル190℃、レンジ出力300Wで15分調理するとき

## 1 食品を入れ、[＋≈]を押す

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

## 2 [ファン]を押す

## 3 [◁][▷]を押して温度を合わせる

（190℃のときは[▷]を5度押す）

100～250℃まで設定できます。（▶36ページ）

## 4 [≈]を押して、出力を合わせる

（300Wのときは1度押す）

- 押すごとに出力が切り換わります。（▶39ページ）
- 800Wは使えません。

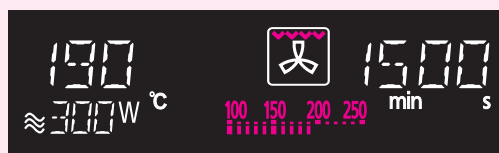
## 5 [10 min][1 min][10 s]を押して時間を合わせる

（15分のときは[10 min]を1度、[1 min]を5度押す）

最大設定時間

600W～500W：30分

300W～100W：2時間

## 6 [スタート]を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- [◁][▷]で設定温度の変更ができます。
- 庫内灯ボタンが点灯します。
  押すと庫内灯を消すことができます。（▶44ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、一時停止／取消ボタンが点灯。（約6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 電気部品保護のため、最大約15分間ファンが回ります。

## 同時調理で加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中(6分間)に、追加時間を合わせてスタートボタンを押します。

時間設定ボタンが消えたとき

- 食品に火が通っていなくて焼け色もついていないとき
  →最初から操作し直してください。
- 食品に火が通っていて焼け色が足りないとき
  →最初に選択したヒーターで様子を見ながら追加加熱してください。
- 食品に火が通っていなくて焼け色が足りているとき
  →レンジ300～600Wで様子を見ながら追加加熱してください。（▶18ページ）

### お願い

- 容器は、レンジとオーブン両方に使えるもの（耐熱ガラス容器、陶磁器など）をお使いください。
- 使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
  (発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、
  耐熱性の容器をお使いください。)

### 同時調理のコツ

**■グリル＋レンジでは**

・**調理中に食品が焦げすぎてきたら**
　グリル1で調理をしているときには、グリル2（弱火）にします。
　グリル2で調理をしているときには、角皿（あみ）の棚位置を下げます。

・**調理中にもっと焼き色をつけたいとき**
　角皿（あみ）の棚位置を上げるか、調理終了後にグリルのみで追加加熱をします。

**■オーブン＋レンジ、オーブングリル＋レンジ、ファングリル＋レンジでは**

・**調理中に食品が焦げすぎてきたら**
　設定温度を大幅に（約50℃）下げます。

・**調理中にもっと焼き色をつけたいとき**
　様子を見ながら設定温度を上げます。

# その他の機能

## 庫内灯

**を押すことで、調理中に庫内灯を消灯したり、発酵中に点灯させたりすることができます。**

**は調理中以外は使えません。（ボタンを表示しません）**

※発酵中は温度を保持するために庫内灯は消しています。

### ■調理中に庫内灯を消す

**を押す**

・調理終了まで庫内灯が消灯します。
・再び押すと点灯します。

### ■発酵中に庫内灯を点灯させる

※発酵中は温度を保持するために庫内灯は消しています。

**を押す**

庫内灯が点灯します。
※発酵温度を保持するため、20秒後、自動的に消灯します。

## 庫内冷却

**オーブンやグリルなどヒーター調理のあとにレンジ調理をしたいときなど、**
**庫内を冷やすことができます。**

庫内に風が送りこまれ、庫内温度がある程度まで下がれば自動的に終了します。（10秒～30分）

**1** **を2秒押し続ける**

「COOL」と表示します。

**2** **を押す**

・庫内温度が低い場合でも10秒間は庫内冷却を行います。
・早く冷やしたいときは、ドアを開けてご使用ください。
（ドアを開けても使うことができます）
・取り消すときは一時停止／取消ボタンを2回押します。
・冷却中、庫内灯は点灯しません。
ドアを開けて冷却していた場合には終了した時点で庫内灯が点灯します。

## 出し忘れ防止ブザー

調理終了後、食品を取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)
このブザー音を消すことができます。

**1** **[ボタン]を2秒押し続ける**

「BZ-ON」と表示します。

BZ--ON

**2** **「BZ-ON」と表示されている間に、**
**[ボタン]を再び押す**

「BZ-OFF」と表示して完了です。
※ブザーを鳴るようにするには、1、2の操作を行い、
「BZ-ON」と表示して完了です。

使いかた

# 故障かな？

故障かな？と思われたときは、以下の項目に従って、調べてください。

| 症状 | 原因 |
|---|---|
| 操作部、表示部が点灯していない<br>まったく動かない | •停電していませんか。<br>•配電盤のブレーカーが切れていませんか。<br>•自動電源オフ機能が働いていませんか。ドアを開閉してください。<br>表示部に「HELLO」と表示し、操作ボタンが点灯して操作することができます。(▶9ページ) |
| ボタンを押しても反応しない | •ミトン、ゴム手袋、指サック、傷テープをしたまま操作していませんか。<br>これらをはずさないと操作できないことがあります。<br>また、つめでは操作しないでください。<br>•操作部がぬれた状態や洗剤の成分が残った状態で操作をしていませんか。<br>水けや洗剤を完全に拭き取ってから操作してください。 |
| 食品がまったくあたたまらない | 表示部に「DEMO」が出ていませんか。<br>店頭用のモードに設定されています。<br>「レンジ／煮こみ」ボタンを2秒押し続けたあと、「レンジ／煮こみ」ボタンを3度押してください。<br>ピッと1回鳴って「DEMO」表示が消え、解除されます。<br>DEMO |
| 調理中、調理後に音がしたり、<br>ファンの回る音がする | レンジの出力、ヒーターを切り替えているスイッチの音や、<br>部品を冷却するファンの音です。故障ではありません。 |
| レンジ調理・同時調理のとき<br>火花が出る | •金粉・銀粉のある容器を使用したり、庫内の壁に金属（アルミホイル・金ぐしなど）が触れたりしていませんか。<br>•付属品の黒角皿を使用していませんか。<br>•レンジ調理のときに、足つきあみや棚あみを使用していませんか。<br>（同時調理では足つきあみ、棚あみは使えます） |
| 煙やいやな臭いが出た | •初めて使ったときは、防錆の油が焼け臭いや煙が出ることがあります。<br>気になる場合は、換気をしながら脱臭をしてください。(▶49ページ)<br>•庫内・ドア内側に、食品カス・油などがついていませんか。<br>※ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。 |
| ドアがくもり、水滴が落ちる | メニューにより水滴が出ることがありますが、本体には影響ありません。 |

「ピピピッ」と鳴り、次の表示が出たときは、内容を確認したあと「一時停止／取消」ボタンを押し、再度設定してください。

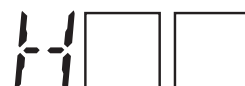
| 症状 | 調べるところ |
|---|---|
| U50 | **解凍・発酵を使う場合、庫内の温度が高いときに表示します。**<br>表示が消えるまでドアを開けて待つか、「一時停止／取消」ボタンを押してから「庫内冷却（▶44ページ）」を行ってください。 |
| H04 | **電源工事が間違っています。**<br>電源が100Vのときに表示します。（この製品は単相200V仕様です）<br>お買い求め先にご連絡ください。<br>この表示は誤使用防止のため、専用ブレーカーを切らないと消えません。 |

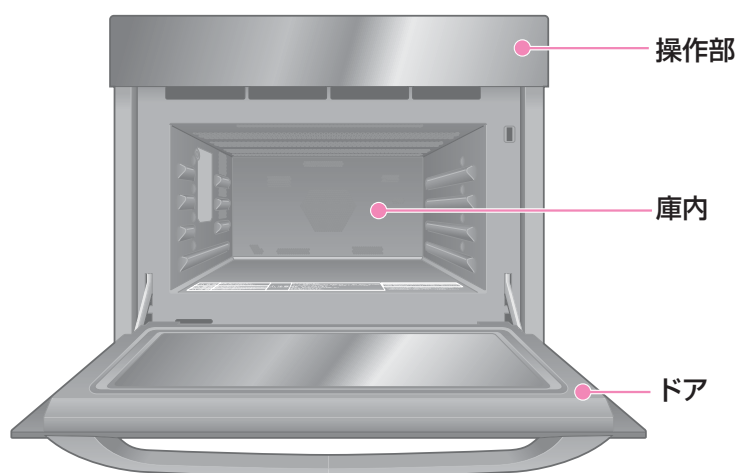
**■「故障かな？」（▶46、47ページ）、「Q＆A」（COOK BOOK▶148、149ページ）をお調べになり、それでもなお異常があるときは、次の内容をお買い求め先へご連絡ください。**

1. 故障状況
2. 製品名（フラットイン電気オーブンレンジ）
3. 品番（NE-WB761P）
4. お買い上げ日（年月日）

**■次のような表示が出たら「一時停止／取消」ボタンを押し、専用ブレーカーを切って表示内容をお買い求め先にご連絡ください。**

Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。（H04は上記参照）

その他

# お手入れのしかた

## 本体部・ドア部

### ⚠警告

●お手入れ時、専用ブレーカーを切る
感電のおそれがあります
●庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

### ⚠注意

庫内に付着した油や食品カスはふき取る
そのまま加熱すると発火や発煙の原因になります
必ず庫内が冷めてからふき取ってください

### ■ドア・操作部

**※操作部のボタン・表示がすべて消えてから行う**
**ぬれぶきん・柔らかい布でふく**

- ひどい汚れは、薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布で拭き取り、残った洗剤を拭き取ります。
  また、スプレー洗剤などを直接製品に吹きつけないでください。
  排気口（▶8ページ）から機械部へ浸入し、故障の原因になります。
- 操作部がぬれた状態や洗剤の成分が残った状態ではボタンを受けつけないことがあります。
- 長くきれいにお使いいただくために汚れはこまめにふいてください。
  塩分などが残った状態にしておきますと表面のハーフミラー仕上げを傷める原因になります。

### ■庫内底面・側面

**汚れは、ぬれぶきんですぐふき取る**

●汁や食品カスは、こまめにぬれぶきんでふき取ってください。
特にオーブン調理の前には、庫内をきれいにふきとってから調理をしてください。
周囲のパッキン部分は強くこすらないでください。はがれるおそれがあります。

**ひどい汚れは、クリームクレンザーをつけたナイロンたわしで汚れをこすり取り、ぬれぶきんで残ったクリームクレンザーをふき取ります。**

●庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけたりしないでください。
底面が割れるおそれがあります。

### ■庫内奥面は、汚れがつきにくくなっています

SC（セルフクリーニング）加工が、ヒーター調理中に油汚れを焼き切ります。
SC効果を維持させるために、SC加工面に多量の油が付着すると効果が低下するため、
鶏の照り焼きなどの油の飛び散る料理を、連続して4～5回繰り返さないでください。

※イラストは実物と若干異なります。

## 脱臭のしかた

※脱臭するときは、しっかり換気をしてください。

① **庫内の付属品を取り出し、庫内の汚れをふき取る。**

② （オーブンボタン）**を押す。**

③ （温度設定ボタン）**を押して250℃に合わせる。**

④ 10 min（10分ボタン）**を2度押して20分に設定する。**

⑤ （スタートボタン）**を押す。**

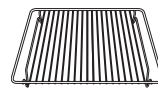
### ■付属品

#### 黒角皿、足つきあみ、棚あみ

**ご使用のたびに柔らかいスポンジで洗い、水分をふき取ります。**

たわしやスポンジのナイロン面、クレンザーなどは、傷がつくおそれがあるため、使用しないでください。

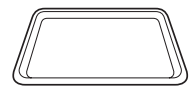
※汚れが取れにくい場合のみ
メラミンフォームのスポンジ
（洗剤を使わないタイプの
白いスポンジ）でこすって
ください。

黒角皿

足つきあみ

棚あみ

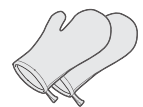
#### 白角皿

**使うたびにスポンジたわしで洗い、水分をふき取ります。**

- 金属たわしなどは傷がつくおそれがあるため、なるべく使わないでください。
- 汚れがこびりついた場合は、クリームクレンザーを使いナイロンたわしで洗います。それでも取れないときは水で薄めた漂白剤に一晩つけます。

白角皿

#### ミトン

**汚れが気になるときは手洗いしてください。**

洗濯機、乾燥機は布が傷む原因になるため使えません。
漂白をする場合は酸素系のものをお使いください。

ミトン

### お願い

**次のことは行わないようにしてください。**

- 洗剤・食品カスをすき間や庫内パンチング穴に入れないでください。（故障の原因になります）
- シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤（アルカリ性）を使わないでください。（傷・変形・変色の原因になります）
- 庫内を強くこすらないでください。SC（セルフクリーニング）効果低下の原因になります。とくにクレンザー（粉タイプ）・漂白剤などは使用しないでください。（庫内底面のみクリームクレンザーが使えます）
- 付属品を乱暴に扱わないでください。（変形・割れの原因になります）
- ドア表面は、たわしやスポンジのナイロン面、クレンザーなどは、使用しないでください。（傷がつくおそれがあります）

# 保証とアフターサービス よくお読みください

修理・使いかた・お手入れ などは

**■まず､お買い求め先へ ご相談ください**

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電　話　（　　　）　　－

お買い上げ日　　　年　　月　　日

**修理を依頼されるときは**

「故障かな？」(46、47 ページ)、
「Q&A」(COOK BOOK 148、149 ページ)で
ご確認のあと、直らないときは、
まず専用ブレーカーを切って、
お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

- **●製品名**　フラットイン電気オーブンレンジ
- **●品　番**　NE-WB761P
- **●故障の状況**　できるだけ具体的に

**●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。**

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間。ただし、マグネトロンは 2 年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

**●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

※修理料金は次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

**※補修用性能部品の保有期間 8年**

当社は、このフラットイン電気オーブンレンジの
補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、
製造打ち切り後 8 年保有しています。

**■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください**

※「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
**http://panasonic.co.jp/cs/**

**●修理に関するご相談は**……………………

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK） **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

**●使いかた・お手入れなどのご相談は**……

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK） **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

**Help desk for foreign residents in Japan**
**Tokyo** (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

※ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

**【ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて】**
パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社（以下「当社」）は、お客様の個人情報をパナソニック製品に関するご相談対応や修理サービスなどに利用させていただきます。併せて、お問い合わせ内容を正確に把握するため、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいておりますので、ご了承願います。当社は、お客様の個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に個人情報を開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

## ■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

| 地区 | 窓口 | 電話番号 | 所在地 |
|---|---|---|---|
| 北海道地区 | 札　幌 | ☎ (011)894-1251 | 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 |
| | 旭　川 | ☎ (0166)22-3011 | 旭川市2条通16丁目1166 |
| | 帯　広 | ☎ (0155)33-8477 | 帯広市西20条北2丁目23-3 |
| | 函　館 | ☎ (0138)48-6631 | 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） |
| 東北地区 | 青　森 | ☎ (017)775-0326 | 青森市大字浜田字豊田364 |
| | 秋　田 | ☎ (018)868-7008 | 秋田市外旭川字小谷地3-1 |
| | 岩　手 | ☎ (019)645-6130 | 盛岡市厨川5丁目1-43 |
| | 宮　城 | ☎ (022)387-1117 | 仙台市宮城野区扇町7-4-18 |
| | 山　形 | ☎ (023)641-8100 | 山形市平清水1丁目1-75 |
| | 福　島 | ☎ (024)991-9308 | 郡山市亀田1丁目51-15 |
| 首都圏地区 | 栃　木 | ☎ (028)689-2555 | 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 |
| | 群　馬 | ☎ (027)254-2075 | 前橋市箱田町325-1 |
| | 茨　城 | ☎ (029)864-8756 | つくば市筑穂3丁目15-3 |
| | 埼　玉 | ☎ (048)728-8960 | 桶川市赤堀2丁目4-2 |
| | 千　葉 | ☎ (043)208-6034 | 千葉市中央区末広5丁目9-5 |
| | 東　京 | ☎ (03)5477-9700 | 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 |
| | 山　梨 | ☎ (055)222-5822 | 甲府市宝1丁目4-13 |
| | 神奈川 | ☎ (045)847-9720 | 横浜市港南区日野5丁目3-16 |
| | 新　潟 | ☎ (025)286-0180 | 新潟市東区東明1丁目8-14 |
| 中部地区 | 石　川 | ☎ (076)280-6608 | 金沢市玉鉾2丁目266番地 |
| | 富　山 | ☎ (076)424-2549 | 富山市根塚町1丁目1-4 |
| | 福　井 | ☎ (0776)21-0622 | 福井市問屋町2丁目14 |
| | 長　野 | ☎ (0263)86-9209 | 松本市寿北7丁目3-11 |
| | 静　岡 | ☎ (054)287-9000 | 静岡市葵区千代田7丁目7-5 |
| | 愛　知 | ☎ (052)819-0225 | 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 |
| | 岐　阜 | ☎ (058)278-6720 | 岐阜市中鶉4丁目42 |
| | 高　山 | ☎ (0577)33-0613 | 高山市花岡町3丁目82 |
| | 三　重 | ☎ (059)254-5520 | 津市久居野村町字山神421 |
| 近畿地区 | 滋　賀 | ☎ (077)582-5021 | 守山市水保町1166番地の1 |
| | 京　都 | ☎ (075)646-2123 | 京都市南区上鳥羽中河原3番地 |
| | 大　阪 | ☎ (06)6359-6225 | 大阪市城東区関目2丁目15-5 |
| | 奈　良 | ☎ (0743)59-2770 | 大和郡山市筒井町800番地 |
| | 和歌山 | ☎ (073)475-2984 | 和歌山市中島499-1 |
| | 兵　庫 | ☎ (078)796-3140 | 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 |
| 中国地区 | 鳥　取 | ☎ (0857)26-9695 | 鳥取市安長295-1 |
| | 米　子 | ☎ (0859)34-2129 | 米子市米原4丁目2-33 |
| | 松　江 | ☎ (0852)23-1128 | 松江市平成町182番地14 |
| | 出　雲 | ☎ (0853)21-3133 | 出雲市渡橋町416 |
| | 浜　田 | ☎ (0855)22-6629 | 浜田市下府町327-93 |
| | 岡　山 | ☎ (086)242-6236 | 岡山市北区田中138-110 |
| | 広　島 | ☎ (082)295-5011 | 広島市西区南観音1丁目13-5 |
| | 山　口 | ☎ (083)973-2720 | 山口市小郡下郷220-1 |
| 四国地区 | 香　川 | ☎ (087)868-6388 | 高松市勅使町152-2 |
| | 徳　島 | ☎ (088)624-0253 | 徳島市沖浜2丁目36 |
| | 高　知 | ☎ (088)834-3142 | 高知市仲田町2-16 |
| | 愛　媛 | ☎ (089)905-7544 | 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 |
| 九州地区 | 福　岡 | ☎ (092)593-8002 | 春日市春日公園3丁目48 |
| | 佐　賀 | ☎ (0952)26-9151 | 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 |
| | 長　崎 | ☎ (095)830-1658 | 長崎市東町1919-1 |
| | 大　分 | ☎ (097)556-3815 | 大分市萩原4丁目8-35 |
| | 宮　崎 | ☎ (0985)63-1213 | 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 |
| | 熊　本 | ☎ (096)367-6067 | 熊本市健軍本町12-3 |
| | 天　草 | ☎ (0969)22-3125 | 天草市港町18-11 |
| | 鹿児島 | ☎ (099)250-5657 | 鹿児島市与次郎1丁目5-33 |
| | 大　島 | ☎ (0997)53-5101 | 奄美市名瀬朝仁町11-2 |
| 沖縄地区 | 沖　縄 | ☎ (098)877-1207 | 浦添市城間4丁目23-11 |

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

1109

# 仕　　様

| | | |
|---|---|---|
| 電子レンジ | 消費電力 | 1.43 kW |
| | 高周波出力 | 800～100 W相当 |
| | 発振周波数 | 2,450 MHz |
| グリル | 消費電力 | 2.1 kW |
| | ヒーター出力 | 2 kW |
| オーブン | 消費電力 | 1.98 kW |
| | ヒーター出力 | 1.95 kW |
| | 温度調節範囲 | 発酵（30・35・40・45 ℃）・100～250 ℃ |
| オーブングリル | 消費電力 | 2.93 kW |
| | ヒーター出力 | 2.85 kW |
| | 温度調節範囲 | 100～250 ℃ |
| ファングリル | 消費電力 | 2.12 kW |
| | ヒーター出力 | 2 kW |
| | 温度調節範囲 | 100～250 ℃ |
| 同時調理 | 消費電力 | 3.15 kW |
| | 高周波出力 | 600～100 W相当 |
| | 発振周波数 | 2,450 MHz |
| | ヒーター出力 | 2 kW |
| 電源 | 単相200 V（50－60 Hz共用） | |
| 質量 | 約38 kg | |
| 寸法 | 外形 | 幅596 mm×奥行563 mm×高さ459 mm |
| | 庫内 | 幅445 mm×奥行347 mm×高さ242 mm |

●コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。
（表示部「0」表示のときは1.7W）
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

**愛情点検**　長年ご使用のフラットイン電気オーブンレンジの点検を！

| こんな症状はありませんか | ●ブレーカーが落ちる。<br>●異常なにおいや音がする。<br>●ドアに著しいガタや変形がある。<br>●触ると電気を感じる。<br>●その他の異常や故障がある。 | ▶ | ご使用中止 | 事故防止のため、ご使用を中止し、ブレーカーを切り、販売店へ点検をご依頼ください。 |
|---|---|---|---|---|

**便利メモ**（おぼえのため記入されると便利です。）

| お買い上げ日 | 年　月　日 | 品番 | NE-WB761P |
|---|---|---|---|
| 販売店名 | | | |
| | ☎　（　　　） | | |




パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒639-1188　奈良県大和郡山市筒井町800





A0506-1T88N
F0606-30310